

原 著

児童養護施設における居住形態別の食事提供体制の実態とその課題

ヨシダ ヒロコ イシダ ヒロミ ムラヤマ ノブコ
吉田 紘子* 石田 裕美* 村山 伸子^{2*}

目的 児童養護施設は、保護者のない児童や被虐待児等に安定した生活環境を提供し、心身の成長と自立を支援する役割を担う。現在我が国では「できる限り良好な家庭的環境」の実現に向け、施設の小規模化を進めている。本研究では、児童の生活の場での食事提供を家庭的環境の構成要素の一つと位置づけ、児童養護施設を4つの居住形態に分類し、食事提供体制の特徴や課題を検討することを目的とした。

方法 2022年1月、全国の児童養護施設606か所を対象に質問紙調査を実施した（回答数500, 82.5%）。施設内職員が食事提供する「直営施設」を対象に、食事提供体制の観点から4つの居住形態に分類した。分類は、運営拠点のある本体施設の敷地内に設置される施設を、ユニットをもたない「a. ユニットなし」、1ユニットの児童定員が8人より多い「b. 大ユニット」、8人以下の「c. 小ユニット」、敷地外に設置される施設を「d. 分園型小規模グループケア（以下、d. 分園型）」とした。

どこでどのように調理をするかを示す調理方式（「施設の調理場1か所でまとめて調理」「ユニットでの調理」等）、食事提供への従事職種を居住形態別に比較した。ユニット内調理場の使い方は、「すべて食材から調理」「炊飯等一部食材から調理」等から回答を得、居住形態ごとに、調理方式別に比較した。

結果 対象は直営施設420か所である。居住形態別施設総数は680で、内訳はa. ユニットなし99, b. 大ユニット78, c. 小ユニット296, d. 分園型207であった。1か所でまとめて調理をする施設はa. ユニットなし（100.0%）とb. 大ユニット（83.3%）で多く、d. 分園型（23.2%）で少なかった。一方、ユニット調理はd. 分園型が最も多かった（74.9%）。ユニット内調理場の使い方は、まとめて調理の施設に比べ、ユニット調理ですべて食材から調理の施設が有意に多かった（ $P<.001$ ）。食事提供の従事職種は、d. 分園型で児童指導員や保育士の従事が他居住形態に比べ有意に多く、管理栄養士・栄養士の従事は有意に少なかった（ $P<.001$ ）。

結論 食事提供体制は居住形態により異なった。とくに家庭的環境とされるd. 分園型はユニットでの児童指導員や保育士の食事提供が多い一方、管理栄養士・栄養士の従事は限定的であった。今後、家庭的環境と専門職支援体制の両立のための食支援体制の検討が求められる。

Key words : 児童養護施設, 食事提供体制, 小規模グループケア, 家庭的養育, 多職種連携

日本公衆衛生雑誌 2026; 73(7): 614-624. doi:10.11236/jph.25-106

I 緒 言

児童養護施設は、保護者のない児童や被虐待児等に対し、安定した生活環境を整え、児童の心身の健全な成長と自立を支援する役割を担う¹⁾。

全国の児童養護施設数は、2021年10月末時点で612か所である²⁾。国が定める養育形態は、児童養

護施設の管理拠点である本体施設の敷地内設置の「大舎」「中舎」「小舎」「本園型小規模グループケア（以下、本園型）」、敷地外設置の「分園型小規模グループケア（以下、分園型）」に分類される³⁾。一方、児童養護施設には、児童の生活支援を直接担う児童指導員や保育士（以下、児童指導員等）、管理栄養士・栄養士（以下、栄養士等）、調理員、看護師等、多様な職種が配置されている。栄養士等は児童40人以下の施設に必置義務はない。

近年、国は、入所児童をできる限り良好な家庭的環境で育てることを重視し、施設の小規模化・地域

* 女子栄養大学大学院栄養学研究科

^{2*} 新潟県立大学人間生活学部

責任著者連絡先：〒350-0288 坂戸市千代田3-9-21

女子栄養大学大学院栄養学研究科 吉田紘子

分散化を推進している。「できる限り良好な家庭的環境」とは、「児童6人以下の小集団での生活単位(ユニット)」を設け、児童指導員等が日常生活を共にするような養育環境を指す⁴⁾。こうした養育環境の整備にあたっては、ユニット内に台所や浴室などの設備を設けることが求められている。

児童養護施設における食事の準備や片付け、そして「食べる」行為は、児童の発育・成長に加え、食を通じた自立支援に直結する日常的な営みである。ユニット内への台所の設置は、児童が生活する場での調理を可能とし、家庭的環境の形成に寄与する重要な要素のひとつである。一方、調理場がユニット内へ移行したことより、食事提供の方法や担い手にも変化が生じている可能性がある。

このような変化の中で、より家庭的な環境を維持しながら入所児童に適切な食を通じた自立支援を行うには、健康的な食事提供や栄養管理を多職種が協働で担う「食支援体制」の構築が求められる。その基盤として、食事に関する会議や、献立作成、調理、配膳、片付けといった一連の「食事提供プロセス」において、誰がどこで何を担うかを示す「食事提供体制」の実態を把握することが必要である。しかし、こうした体制の全国的な実態を明らかにした調査はこれまで実施されていない。

現在、児童養護施設は大舎、本園型、分園型といった養育形態によって区分されているが、食事提供の実態を的確に捉えるには、これらの区分だけでなく、生活単位の構造、とくに調理の場の違いに着目した整理が求められる。

そこで本研究では、ユニットの有無や児童定員数、地域分散の有無といった生活単位の構造的特徴に着目し、それらをもとに「居住形態」を定義した上で、各居住形態における食事提供体制の実態を明らかにし、その特徴や課題を検討することを目的とした。

Ⅱ 研究方法

1. 本研究における施設に関する用語の定義

施設に関する用語(養育形態、施設形態、居住形態)の定義を表1に示す。また、児童養護施設は、1つの法人等(社会福祉法人や自治体等)が複数の居住形態を統括・運営できる。この実態を踏まえ、本研究では「法人等」を包括的な運営単位として「経営組織」と定義した。

2. 調査時期と対象施設および調査方法

2022年1月4日～21日に郵送法で質問紙調査を実施した。調査対象は、全国の児童養護施設を運営する606の経営組織である。回答者は施設長や栄養

表1 本研究における施設に関する用語の定義

設置場所	本体施設（本園） ^{†)} 敷地内に設置			本体施設 ^{†)} 敷地外（地域の中）に設置		本研究における区分
	大舎 （児童定員 20人以上）	中舎 （児童定員 13～19人）	小舎 （児童定員 12人以下）	本園型 小規模グループケア （児童定員6人以上 8人以下 ^{‡)} ）	分園型 小規模グループケア （児童定員6人以上 8人以下 ^{‡)} ）	国の定める区分。 本研究では、調査表回答時、属性の間（ユニット数や児童定員数、職員数）に使用。 生活単位を考慮した区分。調査票回答時、属性以外の間に使用。 養育形態をもとに、大舎・中舎・小舎ではユニットの有無、本園型小規模グループケア、分園型小規模グループケアで 食事提供体制が異なると想定し、4つの区分を設定。
(1) 養育形態						
(2) 施設形態	A. 大舎等ユニットなし B. 大舎等ユニットあり					
(3) 居住形態	a. ユニットなし b. 大ユニット（1ユニットの児童数が8人より多い） c. 小ユニット（1ユニットの児童数が8人以下）					本研究の集計・解析に使用した区分。
†) 本体施設および本園とは、児童養護施設の中核となる管理拠点であり、管理職、基幹的職員、専門職等で構成される「支援拠点機能」をもつ。 ‡) 社会保障審議会児童部会社会的養護専門委員会とりまとめ（2012年11月）						

^{†)} 本体施設および本園とは、児童養護施設の中核となる管理拠点であり、管理職、基幹的職員、専門職等で構成される「支援拠点機能」をもつ。
^{‡)} 社会保障審議会児童部会社会的養護専門委員会ととりまとめ(2012年11月)

士等、調理に関わる職員の代表とし、複数の形態をもつ場合は、すべての形態について回答を依頼した。回答は新型コロナウイルス感染症感染拡大前の状況とした。

3. 調査項目

1) 経営組織の運営状況

経営組織が運営するすべての形態について、養育形態別に運営主体、回答者の職種、児童定員数、1ユニットあたりの児童定員数を調査した。

職員数は、養育形態ごとに「児童指導員」「保育士」「栄養士（常勤）」「栄養士（非常勤）」「管理栄養士（常勤）」「管理栄養士（非常勤）」「調理員」について回答を得た。なお、調理員は、調理師や調理員として雇用されている者を指す。また、複数の養育形態での勤務を想定し、「主に勤務している形態」と「兼務している形態」に分けて回答を得た。

2) 調理方式および、ユニット内調理場の使い方

食事提供体制の把握にあたり、まず食事がどこでどのような方法で調理されているかを示す「調理方式」を明らかにする必要がある。とくに、児童の生活の場での食事提供が行われているかどうかは、家庭環境であるかを判断する上で重要な視点である。そこで、調理方式として「施設内の調理場1か所ですべて調理を行う（以下、まとめて調理）」「施設職員による自園調理であるがユニットやグループホームごとで調理を行う（以下、ユニット調理）」「調理業務の外部委託による自園調理で、施設内の調理場1か所ですべて調理を行う（以下、外部委託）」「施設外他施設の調理場から食事を搬入」の4項目から施設形態別に回答を得た。

また、ユニット内調理場の活用状況は、入所児童の生活空間内における食事提供の実施状況を示す指標となる。そこで、ユニットをもつ施設を対象に、調理場の使い方について調査した。選択肢は、調理や洗浄、誕生日等の記念日に使用する等の11項目とした。回答方法は単一回答としたが、調査票回収後、複数回答の施設が多くみられたため、これらも有効回答とした。なお、複数回答も分析対象に含めたことで、複数の使用方法を併せ持つ施設の実態は反映される一方、本来複数の使用方法があるにもかかわらず単一回答とした施設の状況については十分に把握できていない可能性がある。

3) 給食委員会等の施設内組織の構成員および食事の提供プロセスへの従事者

食事提供体制を把握するには、食事提供プロセスの各段階において、多職種がどのように関与し、誰が何を担っているかについても、把握する必要がある。そこで、給食委員会等の施設内組織（以下、給

食委員会等）の構成員および、献立作成から食器洗浄・片付けまでの食事提供プロセスに従事する職種について、施設形態別に「本体施設の管理栄養士・栄養士」「委託先の管理栄養士・栄養士」「調理員」「委託先の調理員」「施設長」「児童指導員・保育士」「入所児童」「その他（自由記述）」から回答を得た。

4. 直営施設数と委託施設数の算出

食事提供に関わる業務を施設内職員が行う「直営施設」と外部委託する「委託施設」では食事提供体制が異なる可能性を考慮し、それぞれの数を算出した。本研究では「委託施設」は、調理方式に外部委託を選択した施設および、給食委員会等の運営や食事提供プロセスの従事者に「委託先の栄養士等」「委託先の調理員」と回答した施設とした。なお、複数の形態のうち一部でも委託している施設は、委託施設とした。

5. 本研究における施設の分類方法

当初、表1(2)施設形態に基づき集計を行ったが、食事提供体制の観点から、本体施設敷地内の本園型は、大舎・中舎・小舎と類似した運営形態と考えられた。また、小舎にも本園型の基準である児童定員数8人以下の施設が含まれていた。そこで、児童の生活の場が敷地内にあるか否かを基準に分類した。敷地内施設は、ユニットをもたない形態を「a. ユニットなし」、ユニットをもつ形態のうちユニット内児童数が8人より多いものを「b. 大ユニット」、8人以下を「c. 小ユニット」とした。なお、敷地外のd. 分園型は、従来通りとした。

6. 運営主体、児童定員数および職種別配置状況

児童養護施設では、経営組織内の複数形態で勤務する職員の存在が想定される。よって、配置職種および、属性である運営主体と児童定員数を経営組織ごとに算出した。本研究での経営組織は、単独の居住形態を運営する組織（a. ユニットなし、b. 大ユニット、c. 小ユニットのいずれか1つ）と、複数の居住形態を運営する組織がある。後者には、aからc同士の組み合わせのほか、d. 分園型を含む組織がある。経営組織がもつ居住形態の種類とその数は、児童定員数、児童指導員等の配置と関連し、食事提供体制に影響を与えると考え、本研究では7つに分類した。分類は、1つの居住形態（① a. ユニットなし、② b. 大ユニット、③ c. 小ユニット）、2つの居住形態（④ d. 分園型を含む組織、⑤ d. 分園型を含まない組織）、3つの居住形態（⑥ d. 分園型を含む組織、⑦ d. 分園型を含まない組織）である。なお、d. 分園型は本体施設を前提とし、単独での運営はない。また、4つの居住形態をもつ経営組織は存在せず、区分を設けなかった。

児童定員数は平均値と標準偏差を求め、職員配置のうち児童指導員等と調理員は、配置経営組織数および、1経営組織あたりの配置人数の平均値と標準偏差を算出した。栄養士等は、児童定員数40人以下の経営組織と41人以上で分け、配置経営組織数を配置人数と兼務状況に分けて算出した。兼務状況は、居住形態数、主に勤務する形態、兼務する形態の回答を用いて算出した。たとえば、居住形態数2、主に勤務する人数が1、兼務が1の場合、配置数は1人で2居住形態を兼務する状況、とした。なお、児童指導員・保育士は、児童養護施設での従事内容は変わらないと考え、合算した。栄養士等は、常勤と非常勤、管理栄養士と栄養士を合わせた数を用いた。

7. 食事提供体制

1) 調理方式および、ユニット内調理場の使い方
調理方式は、居住形態別比較を行った。ユニット内調理場の使い方は、ユニットをもつ3つの居住形態間で比較した。また、調理場の使い方では回答数が多かった4項目（「すべて食材から調理」「一部のみ食材から調理」「厨房で下処理したものを調理」「厨房で調理されたものを温める」）を用い、居住形態ごとに、調理方式（まとめて調理、ユニット調理）による2群間比較を行った。

2) 居住形態別給食委員会等の運営および食事の提供プロセスへの従事者

給食委員会等の構成員および食事提供プロセスへの従事者について居住形態別に集計し、比較した。なお、給食委員会等の運営施設数を各職種の従事者から算出した。また、調理方式の回答がまとめて調理とユニット調理にほぼ均等に分かれたc.小ユニットは、居住形態内における調理方式が従事者に影響すると考え、調理方式別に2群間比較を行った。

8. 統計解析

居住形態間の群間比較は Kruskal-Wallis 検定、多重比較は Bonferroni 検定を行った。調理方式間の比較は χ^2 検定、フィッシャーの正確確率検定とした。統計解析ソフトは、IBM SPSS Statistics ver. 28.0（日本アイ・ビー・エム株式会社）を用い、有意水準は、両側5%未満とした。

9. 倫理的配慮

対象施設には結果は公表せず、集計結果を報告書等で公表する旨を記載した書類を同封し、調査票の回答をもって参加の同意とした。香川栄養学園倫理審査委員会の承認（第361号、2021年9月22日）を得て実施した。

III 研究結果

1. 解析対象施設および、回答者

回答経営組織数は500か所（回収率82.5%）で、回答の不備2か所と居住形態が特定できない42か所を除外した。対象施設456か所（91.2%）のうち食事提供業務の直営施設は420（92.1%）、委託施設は36（7.9%）であった。委託施設は大舎の養育形態に限られていたことから、居住形態別の比較の条件を統一するため本研究では直営施設に限定して解析を行った。回答者は、栄養士等359、施設長93、児童指導員25、調理員20、その他（事務員等）45、回答なし8であった。

2. 経営組織別運営主体、児童定員数および職種別配置状況

結果を表2に示す。回答のあった経営組織412か所中、栄養士等の配置のない施設は児童定員数40人以下で36（8.7%）あった。また、児童定員数に関わらず、1人を1つの居住形態に配置する経営組織が最も多かった（児童定員数40人以下：142、63.7%、41人以上：130、68.8%）。2つおよび3つの居住形態をもつ経営組織のうち、d.分園型を含む組織では、複数の居住形態で栄養士等が兼務をしている組織が、計45であった。

3. 食事提供体制

1) 調理方式および、ユニット内調理場の使い方
直営施設の居住形態別施設総数は680であり、a.ユニットなし99（14.6%）、b.大ユニット78（11.5%）、c.小ユニット296（43.5%）、d.分園型207（30.4%）であった。

調理方式とユニット内調理場の使い方を表3に示す。a.ユニットなしとb.大ユニットでまとめて調理が最も多く、d.分園型で最も少なかった。一方、d.分園型で最も多かったのは、ユニット調理であった。外部搬入は5施設（0.7%）であった。ユニット内調理場ですべて食材から調理する施設はd.分園型で162施設中136であり、他の居住形態よりも有意に多かった。炊飯等一部を調理する施設は、d.分園型に比べ、b.大ユニットとc.小ユニットで有意に多かった。

調理方式別ユニット内調理場の使い方を図1に示す。3つの居住形態すべてで、まとめて調理の施設よりもユニット調理で、すべて食材から調理する施設が有意に多かった（ $P<.001$ ）。一方、まとめて調理では、炊飯等一部のみ食材から調理する施設が多かった（b.大ユニット： $P=0.017$ 、c.小ユニット、d.分園型： $P<.001$ ）。d.分園型では、まとめて調理35施設中、すべて食材から調理する施設が

表2 直営施設における運営主体と児童定員数、職種別配置状況

	1つの居住形態			2つの居住形態		3つの居住形態		合計
	a	b	c	d 含む	d 含まず	d 含む	d 含まず	
運営主体	n = 42	n = 27	n = 102	n = 169	n = 36	n = 42	n = 2	n = 420
公設公営 (公立)	3 (7.1)	6 (22.2)	5 (4.9)	2 (1.2)	2 (5.6)	0 (0.0)	0 (0.0)	18 (4.3)
公設民営 (民間に運営を委託)	3 (7.1)	2 (7.4)	6 (5.9)	2 (1.2)	1 (2.8)	1 (2.4)	0 (0.0)	15 (3.6)
民設民営 (私立)	36 (85.7)	19 (70.4)	91 (89.2)	164 (97.0)	33 (91.7)	41 (97.6)	2 (100.0)	386 (91.9)
その他	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (0.6)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (0.2)
児童定員数	41.4±14.1	55.6±24.4	37.3±10.2	47.0±14.6	48.4±22.8	55.2±26.8	57.5±24.7	45.6±17.9
児童指導員・保育士 ²⁾	n = 42	n = 26	n = 97	n = 165	n = 36	n = 41	n = 2	n = 409
配置数	14.1±4.7	20.8±8.5	18.9±7.0	24.8±10.9	19.3±9.6	23.2±11.7	21.0±0.0	21.4±10.0
管理栄養士・栄養士								
児童定員数40人以下の経営組織	n = 25	n = 11	n = 71	n = 71	n = 21	n = 22	n = 2	n = 223
配置なし	4 (16.0)	1 (9.1)	22 (31.0)	3 (4.2)	3 (14.3)	3 (13.6)	0 (0.0)	36 (16.1)
1人配置	20 (80.0)	8 (72.7)	44 (62.0)	48 (67.6)	10 (47.6)	12 (54.5)	0 (0.0)	142 (63.7)
1つの居住形態に配置 ³⁾	—	—	—	12 (16.9)	5 (23.8)	4 (18.2)	1 (50.0)	22 (9.9)
複数居住形態で兼務	1 (4.0)	2 (18.2)	5 (7.0)	5 (7.0)	3 (14.3)	2 (9.1)	0 (0.0)	18 (8.1)
1つの居住形態に配置 ³⁾	—	—	—	3 (4.2)	0 (0.0)	1 (4.5)	1 (50.0)	5 (2.2)
複数居住形態で兼務								
児童定員数41人以上の経営組織	n = 17	n = 15	n = 30	n = 93	n = 15	n = 19	n = 0	n = 189
配置なし	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
1人配置	14 (82.4)	14 (93.3)	25 (83.3)	55 (59.1)	11 (73.3)	11 (57.9)	0 (0.0)	130 (68.8)
1つの居住形態に配置 ³⁾	—	—	—	20 (21.5)	3 (20.0)	2 (10.5)	0 (0.0)	25 (13.2)
複数居住形態で兼務	3 (17.6)	1 (6.6)	5 (16.7)	15 (16.1)	0 (0.0)	4 (21.1)	0 (0.0)	28 (14.8)
1つの居住形態に配置 ³⁾	—	—	—	3 (3.2)	1 (6.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	4 (2.1)
複数居住形態で兼務								
調理員	n = 42	n = 26	n = 101	n = 167	n = 36	n = 42	n = 2	n = 416
配置経営組織数 (n に対する割合)	42 (100.0)	25 (96.2)	87 (86.1)	151 (90.4)	36 (100.0)	38 (90.5)	2 (100.0)	381 (91.6)
配置数 (配置なしを含む)	3.9±1.4	4.4±1.7	3.3±1.9	3.5±1.8	3.9±1.1	4.0±2.0	6.0±0.0	3.7±1.8

1) a: ユニットなし, b: 大ユニット, c: 小ユニット, d: 分園型。居住形態2つおよび3つについて, 「d 含む」とは, d: 分園型と a: ユニットなし, b: 大ユニット, c: 小ユニット, d: 分園型のいずれかを組み合わせてもつ施設を示す。「d 含まず」とは, a: ユニットなし, b: 大ユニット, c: 小ユニットのいずれかを複数組み合わせてもつ施設を示す。

2) 児童指導員・保育士はすべての経営組織で配置

3) 「1つの居住形態に配置」とは, 2つや3つの居住形態においても, 1つの居住形態のみに配置している経営組織を指す

表 3 直営施設における居住形態別調理方式とユニット内調理場の使い方

調理方式 ³⁾	a. ユニットなし		b. 大ユニット		c. 小ユニット		d. 分園型		多重比較 ²⁾	合計	
	<i>n</i> = 99		<i>n</i> = 78		<i>n</i> = 296		<i>n</i> = 207		<i>P</i> ¹⁾	<i>n</i> = 680	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%		施設数	%
施設職員による自園調理であり、施設内の調理場 1 か所ですべてで調理	99	100.0	65	83.3	163	55.3	48	23.2	<.001	375	55.1
施設職員による自園調理であるがユニットやグループホームごとで調理	0	0.0	13	16.7	132	44.7	155	74.9	<.001	300	44.1
施設外その他施設の調理場から食事を搬入	0	0.0	0	0.0	1	0.3	4	1.9	1.000	5	0.7
ユニット内調理場の使い方 ⁴⁾	<i>n</i> = 0		<i>n</i> = 77		<i>n</i> = 271		<i>n</i> = 162				
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%			
すべて、食材から調理を行う場所として使用			19	24.7	106	39.1	136	84.0	<.001	261	51.2
一部、食材から調理を行う場所として使用（炊飯等）			35	45.5	114	42.1	15	9.3	<.001	164	32.2
厨房で下処理した食材の最終加熱をする場所として使用			4	5.2	27	10.0	13	8.0	0.399	44	8.6
厨房で調理されたものを温める場所として使用			18	23.4	44	16.2	9	5.6	<.001	71	13.9
食後に、食器を洗う場所として使用			3	3.9	9	3.3	0	0.0	0.055	12	2.4
食後に、厨房から来た配缶などを洗う場所として使用			0	0.0	4	1.5	0	0.0	0.170	4	0.8
日常的には使用しておらず、誕生日や季節の行事などの時に、児童と一緒に調理を行う場所として使用	—		9	11.7	11	4.1	2	1.2	<.001	22	4.3
現在は調理作業場所として使っていないが、食材から調理することができ る設備が整っている			3	3.9	7	2.6	1	0.6	0.207	11	2.2
現在は調理作業場所として使っていないが、切る作業や料理の温め直しが できる設備環境はある			9	11.7	3	1.1	1	0.6	<.001	13	2.5
現在、各ユニットに調理作業場所はない			1	1.3	0	0.0	0	0.0	0.060	1	0.2
その他（自由記述）			3	3.9	6	2.2	1	0.6	0.212	10	2.0

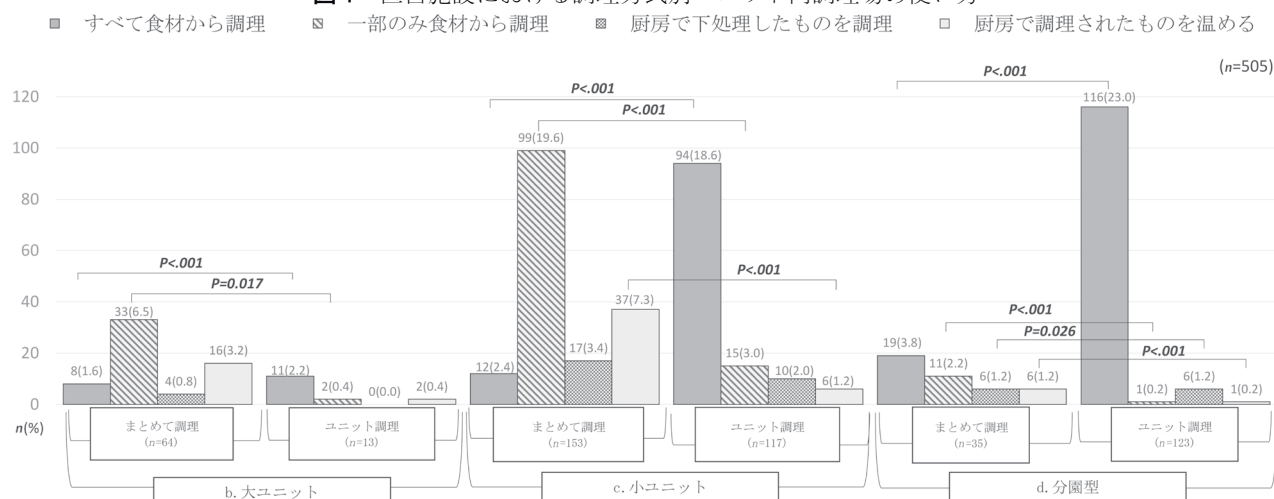
1) Kruskal-Wallis 検定（有意水準 $P < 0.05$ ）

2) Dunn-Bonferroni 法による多重比較（調整済み有意確率 $P < 0.05$ ）

3) 単一回答。

4) 単一回答を想定していたが、複数回答している施設がみられたため、複数回答可とした

図1 直営施設における調理方式別ユニット内調理場の使い方



19あった。

2) 居住形態別，給食委員会等の運営および食事提供プロセスへの従事者

結果を表4に示す。給食委員会等の運営はd. 分園型（210施設）が136（64.8%）と他の居住形態に比べて有意に少なかった。構成員は，d. 分園型では栄養士等，調理員，施設長が有意に少なかった。献立作成から食器洗浄までのすべての食事提供プロセスにおいて，d. 分園型では他の3居住形態に比べて栄養士等の従事が有意に少なかった（献立作成55.7%，食材発注・買い出し41.0%，調理19.5%，盛り付け・配膳11.9%，食器洗浄11.0%）。一方，d. 分園型では，児童指導員等の従事が他の3居住形態に比べて有意に多かった。

また，表には示していないが，調理方式がまとめて調理（162）とユニット調理（132）ではほぼ均等であったc. 小ユニットでは，すべての食事提供プロセスにおいて，ユニット調理の施設で，まとめて調理に比べて児童指導員等の従事が多かった（ $P<.001$ ）。一方，まとめて調理では，調理員の従事が多かった（まとめて調理90.1%，ユニット調理66.7%， $P<.001$ ）。

Ⅳ 考 察

日本の児童養護施設における戦後の孤児を対象とした食事提供は，大舎等のユニットのない施設を前提とし，一括調理をする体制で栄養士等や調理員の配置，施設整備がされてきた。しかし，施設の小規模化・地域分散化が進み，家庭的環境下での養育内容が変化する中，食事提供体制を全国規模かつ居住形態別に把握した研究はない。

まず，児童養護施設では，保育所⁵⁾や学校等⁶⁾で見られる外部搬入による食事提供は，0.7%のみで

あった。このことは，児童養護施設での食事が日常生活の養育の一部とされ，食事提供プロセスが生活支援や自立支援に重要であることを示しているといえる。

本研究では，食事提供に関わる業務の直営施設を対象に食事提供体制の実態を把握し，居住形態別に比較した。a. ユニットなし，b. 大ユニットでは，まとめて調理する施設が多く，給食委員会等や献立作成に栄養士等や調理員が従事していた。ただし，b. 大ユニットでは，ユニットで炊飯等一部のみ調理する施設や非日常的での活用もみられ，食事提供や喫食の場のユニットへの移行が考えられる。c. 小ユニットでは，栄養士等や調理員の従事はa. ユニットなし，b. 大ユニットと大差なかった。しかし，まとめて調理の場合，ユニット内調理場では一部のみ食材から調理する施設が多く，ユニット調理の場合はすべて食材からユニット内調理場で調理する施設が多かった。よって，ユニット内児童数が同程度の居住形態でも，調理方式により食事提供体制が異なることが示唆された。d. 分園型では，他の3つの居住形態に比べすべて食材からの調理が多く，児童指導員等の従事が多かった。また，当初想定していなかった，児童指導員等がユニット内調理場で複数のユニット分を調理する施設が確認された。職員不足⁷⁾による効率化のためと考えられるが，ユニット内に調理場があっても，児童の生活の場で調理がされていない可能性が示唆された。

児童の生活の場での調理による食事提供は，できる限り良好な家庭的環境という点で望ましいと考えられる^{7,8)}。このような中，d. 分園型での食事提供への栄養士等の関与は他居住形態に比べて希薄であった。d. 分園型で栄養士等の配置が少ない理由には本研究の結果のみから特定できないものの，

表 4 直営施設における給食委員会等を運営する施設および組織の構成員と、食事提供に従事する職種 (居住形態別)

職種	a. ユニット なし n = 98				b. 大ユニット n = 78				c. 小ユニット n = 301				d. 分園 n = 210				P ²⁾ 多重比較 ³⁾				合計 n = 687			
	施設数		%		施設数		%		施設数		%		施設数		%		施設数		%		施設数		%	
	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%	施設数	%
給食委員会等の施設内組織を運営する施設 ¹⁾																								
給食委員会等の構成員																								
調理員	80	81.6	66	84.6	228	75.7	105	50.0	252	83.7	136	64.8					a, b, c > d				545	79.3		
施設長	54	55.1	42	53.8	126	41.9	35	16.7	96	31.9	30	14.3					a, b, c > d				479	69.7		
児童指導員・保育士	32	32.7	26	33.3	96	31.9	84	40.0	137	45.5	84	40.0					a, b, c > d				257	37.4		
その他 (上記以外が実施)	38	38.8	41	52.6	137	45.5											—				300	43.7		
	7	7.1	6	7.7	12	4.0											—				29	4.2		
献立作成																								
調理員	93	94.9	74	94.9	263	87.4	117	55.7	263	87.4	117	55.7					a, b, c > d				547	79.6		
施設長	8	8.2	10	12.8	34	11.3	12	5.7	34	11.3	12	5.7					—				64	9.3		
児童指導員・保育士	1	1.0	2	2.6	0	0.0	1	0.5	0	0.0	1	0.5					—				4	0.6		
その他 (上記以外が実施)	2	2.0	7	9.0	43	14.3	97	46.2	43	14.3	97	46.2					d > a, b, c				149	21.7		
	1	1.0	0	0.0	1	0.3	4	1.9	1	0.3	4	1.9					—				6	0.9		
食材発注・買い出し																								
調理員	91	92.9	73	93.6	257	85.4	86	41.0	257	85.4	86	41.0					a, b, c > d				507	73.8		
施設長	28	28.6	14	17.9	74	24.6	20	9.5	74	24.6	20	9.5					a, c > d				136	19.8		
児童指導員・保育士	1	1.0	0	0.0	0	0.0	1	0.5	0	0.0	1	0.5					—				2	0.3		
その他 (上記以外が実施)	3	3.1	10	12.8	77	25.6	152	72.4	77	25.6	152	72.4					d > c, b, a, c > a				242	35.2		
	0	0.0	0	0.0	1	0.3	1	0.5	1	0.3	1	0.5					—				2	0.3		
調理																								
調理員	55	56.1	38	48.7	160	53.2	41	19.5	160	53.2	41	19.5					a, b, c > d				294	42.8		
施設長	95	96.9	72	92.3	240	79.7	64	30.5	240	79.7	64	30.5					a, b, c > d, a > c				471	68.6		
児童指導員・保育士	0	0.0	2	2.6	5	1.7	8	3.8	5	1.7	8	3.8					—				15	2.2		
その他 (上記以外が実施)	10	10.2	27	34.6	176	58.5	193	91.9	176	58.5	193	91.9					d > c > b > a				406	59.1		
	0	0.0	0	0.0	6	2.0	8	3.8	6	2.0	8	3.8					—				14	2.0		
盛り付け・配膳																								
調理員	60	61.2	30	38.5	113	37.5	25	11.9	113	37.5	25	11.9					a > b, c > d				228	33.2		
施設長	91	92.9	57	73.1	156	51.8	49	23.3	156	51.8	49	23.3					a, b > c > d				353	51.4		
児童指導員・保育士	2	2.0	2	2.6	5	1.7	7	3.3	5	1.7	7	3.3					—				16	2.3		
その他 (上記以外が実施)	38	38.8	56	71.8	273	90.7	203	96.7	273	90.7	203	96.7					d, c > b > a				570	83.0		
	1	1.0	0	0.0	7	2.3	6	2.9	7	2.3	6	2.9					—				14	2.0		
食器洗浄																								
調理員	57	58.2	28	35.9	98	32.6	23	11.0	98	32.6	23	11.0					a > b, c > d				206	30.0		
施設長	91	92.9	54	69.2	139	46.2	39	18.6	139	46.2	39	18.6					a > b > c > d				323	47.0		
児童指導員・保育士	0	0.0	2	2.6	6	2.0	7	3.3	6	2.0	7	3.3					—				15	2.2		
その他 (上記以外が実施)	33	33.7	55	70.5	271	90.0	202	96.2	271	90.0	202	96.2					d, c > b > a				561	81.7		
	0	0.0	0	0.0	7	2.3	6	2.9	7	2.3	6	2.9					—				13	1.9		

複数回答可

1) 給食委員会等の施設内組織の担当者から算出

2) Kruskal-Wallis 検定 (有意水準 $P < 0.05$)3) Dunn-Bonferroni 法による多重比較 (調整済み有意確率 $P < 0.05$)

制度・運営・地理的側面と複数の要因が考えられる。

制度面では、栄養士等の配置基準が「児童定員数41人以上に栄養士1人」とされており、本研究でも1人配置が最も多かった。加えて、児童養護施設には、専門職を本体施設に配置し、施設全体を支援する「支援拠点機能」⁹⁾がある。そのため、複数の居住形態をもつ経営組織では、本体施設敷地内にあるa. ユニットなし、b. 大ユニット、c. 小ユニットに優先的に配置されると推察される。複数配置での対応も考えられるが、追加の人員配置には人件費確保など運営面での調整が必要となり、体制整備は容易ではないと考えられる。地理的側面では、d. 分園型は本体施設から離れた場所に設置されることが多く、栄養士等が複数拠点を巡回して支援するには時間的・地理的制約が生じる。児童6人程度のユニットが複数分散して存在する場合、1人の栄養士等が全ユニットを巡回することは業務量の観点から困難である可能性がある。これらの制度的・運営的・地理的要因が重なり、d. 分園型での栄養士等の配置が希薄になっていると考えられる。

一方で、d. 分園型を含む複数居住形態において、兼務という形で栄養士等を配置する経営組織は45か所にとどまったものの、実際にはそれを上回る施設で栄養士等が給食委員会等(105)、献立作成(117)、発注(86)の業務に関与していた。すなわち、配置がなくとも、本体施設を拠点とする栄養士等が、d. 分園型で食事提供を担う児童指導員等の支援をしている経営組織が存在すると考えられる。

また、栄養士配置義務のない児童定員数40人以下の経営組織であっても223か所中187か所(83.9%)には栄養士等が配置されていた。入所児童は既往歴やアレルギーなど、多様な背景を有し、個別対応や発達段階に応じた支援が求められていると考えられる。児童指導員等の多くは食事提供に負担を感じ⁸⁾、調理の基本を栄養士から学びたいという声¹⁰⁾もある。児童は「基本的生活の確立が十分でない」と感じている者も多い¹¹⁾。地域に分散するd. 分園型ではとくに、児童指導員等および児童への支援を両立できるよう、多職種連携による食支援体制の構築を検討する必要がある。また、家庭的環境の実現と専門職支援体制の両立も課題であるといえる。

本研究の限界はまず、小規模化移行中の施設を含む点、除外施設は複数形態をもつ経営組織を含み実数より少ない点、委託施設(全国36か所)を非対象とした点である。また、「ユニット」の定義による回答者の解釈が異なる可能性がある。さらに、ユニット内調理場の使用は、単一回答で回答を得たこ

とで、多数ユニットをもつ施設の回答を十分反映できていない可能性がある。また、施設の規模や立地条件、財政面も含めた具体的な食事提供体制は検討できていない。

しかし本研究では児童養護施設の食事提供体制を、全国規模で居住形態別に詳細な食事提供プロセスを整理・比較した点に新規性がある。

V 結 語

本研究は小規模化が進む児童養護施設における食事提供体制を居住形態別に明らかにし、課題を検討した。食事提供体制は居住形態により異なり、とくに、分園型小規模グループケアではユニットでの児童指導員等の食事提供への従事が多い一方、栄養士等の従事は限定的であった。今後、家庭的環境と専門職支援体制の両立を実現するための食支援体制の検討が求められる。

事前調査等でご助言いただいた女子栄養大学福祉社会学研究室の深田耕一郎准教授、施設関係者および、調査にご協力いただきました皆様に心より感謝申し上げます。本研究は令和3年度厚生労働省子ども家庭局母子保健課健やか次世代育成総合研究事業(研究代表者 村山伸子)の「児童福祉施設における栄養管理のための研究」の一部として行われた。

なお、著者全員に開示すべきCOI状態はない。

(受付 2025. 8.10
採用 2025.12.24
J-STAGE 早期公開 2026. 3.26)

文 献

- 1) 厚生労働省ホームページ. 社会的養護の施設等について. 平成23年10月. https://www.mhlw.go.jp/bunya/kodomo/syakaiteki_yougo/01.html (2025年7月19日アクセス可能).
- 2) 厚生労働省ホームページ. 施設数総括表. 令和3年10月. <https://www.mhlw.go.jp/toukei/saikin/hw/fukushi/21/dl/soukatsu.pdf> (2025年7月25日アクセス可能).
- 3) 社会保障審議会児童部会社会的養護専門委員会. 児童養護施設等の小規模化及び家庭的養護の推進のためのとりまとめ. 平成24年11月. https://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kodomo/kodomo_kosodate/syakaiteki_yougo/dl/working4.pdf (2025年7月25日アクセス可能).
- 4) 新たな社会的養育の在り方に関する検討会. 新しい社会的養育ビジョン. 平成29年8月2日. <https://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-11901000-Koyoukintoujidoukateikyoku-Soumuka/0000173888.pdf>

- (2025年 7月25日アクセス可能).
- 5) 厚生労働省. 保育所における食事の提供ガイドライン. 平成24年 3月. https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic_page/field_ref_resources/e4b817c9-5282-4ccc-b0d5-ce15d7b5018c/3af60664/20231016_policies_hoiku_75.pdf (2025年 7月25日アクセス可能).
 - 6) 文部科学省. 学校給食実施状況調査. 学校給食における外部委託状況. 平成15年 5月 1日現在, https://www.mext.go.jp/b_menu/toukei/001/024a/pdf/tk24120.pdf (2025年 7月25日アクセス可能).
 - 7) みずほ情報総研株式会社. 児童養護施設等の小規模化における現状・取り組みの調査・検討報告書. 平成29年 3月. <https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11900000-Koyoukintoujidoukateikyoku/0000174956.pdf> (2025年 7月25日アクセス可能).
 - 8) 堤ちはる, 山本恒雄, 三橋扶佐子, 他. 児童養護施設における健康・栄養管理システム構築に関する研究 (Ⅰ) 地域小規模児童養護施設の食生活の課題と栄養士の支援について. 日本子ども家庭総合研究所紀要 2011; 48: 67-80.
 - 9) 全国児童養護施設協議会. 児童養護施設からの提言特別委員会. 児童養護施設が担う機能と今後の展望・展開 最終報告書. 令和 5年 3月. <https://www.zenyokyo.gr.jp/wp/wp-content/uploads/2023/03/torikumi230327.pdf> (2025年 7月25日アクセス可能).
 - 10) 堤ちはる, 山本恒雄, 三橋扶佐子, 他. 児童養護施設における健康・栄養管理システム構築に関する研究 (Ⅱ) 地域小規模児童養護施設の食生活の課題と栄養士の支援について. 日本子ども家庭総合研究所紀要 2013; 49: 29-44.
 - 11) 厚生労働省. 子ども・若者ケアプラン (自立支援計画) ガイドライン. 平成30年 3月. <https://www.mhlw.go.jp/content/000348508.pdf> (2025年 7月25日アクセス可能).
-

Structure and challenges of meal provision systems by residential type in Japanese children's homes

Hiroko YOSHIDA^{*}, Hiromi ISHIDA^{*} and Nobuko MURAYAMA^{2*}

Key words : children's homes, food service, small-scale group care, family-like care, interprofessional collaboration

Objective Children's homes provide a stable living environment for children without guardians or those who have experienced abuse. In Japan, there is a movement toward smaller-scale residential care facilities to realize "a more homelike environment." This study considered meal provision within children's daily living spaces as a component of the home environment, aimed to classify children's homes into four residential types and examined the characteristics and challenges of their meal provision systems.

Methods In January 2022, a nationwide questionnaire survey was conducted in 606 children's homes (500 responses, 82.5%). The analysis focused on directly operated facilities in which in-house staff were responsible for meal provision. Facilities were categorized into four residential types based on their configuration; (a) no unit, (b) large unit (>8 children), (c) small unit (≤8 children), and (d) branch-type small-scale group care (located outside the main facility).

The classification considered meal preparation location and method ("centralized cooking in one kitchen" or "unit-based cooking") and occupations involved in meal provision. In facilities with unit kitchens, their use was categorized ("cooked from all raw ingredients" or "partially cooked such as only rice"), and compared by cooking style.

Results Data from 420 directly operated facilities, (680 residential units; 99 no-units, 78 large units, 296 small units, and 207 branch-type units) were analyzed. Facilities that used centralized cooking were common in no-unit (100.0%) and large unit (83.3%) types, but less common in branch-type units (23.2%). Contrastingly, unit-based cooking was most prevalent in branch-type units (74.9%). Facilities using unit kitchens to cook all meals from raw ingredients were significantly more common among those using unit-based cooking than among those using centralized cooking ($P < .001$). Childcare workers and nursery teachers were significantly more involved in meal provision in branch-type units, whereas registered dietitians/dietitians were significantly less involved ($P < .001$).

Conclusion Meal provision systems differed by residential type. Branch-type small-scale group care units, which provide a more home-like environment, relied heavily on childcare workers and nursery teachers for meal provision, whereas the involvement of dietitians is limited. These findings highlight the need for meal support systems that balance homelike environments with trained professional support.

^{*} Graduate School of Nutrition Sciences, Kagawa Nutrition University

^{2*} University of Niigata Prefecture